ナスラック

# キッチンお手入れ読本

kitchen maintenance handbook

# 新品の“キレイ”を保つ、ちょっとしたコツ。

ナスラックのシステムキッチンを

ご愛顧いただきありがとうございます。

新品の美しい状態をキープしていただくために、

ちょっとしたコツを冊子にまとめました。

すべての基本は、使った後の簡単なお手入れ。

ポイントを覚えて、快適なキッチン·ライフをお楽しみください。

**掲載のお手入れ方法や商品の構造はご使用の商品タイプによって異なる場合があります。詳細はご使用の商品専用の取扱説明書をご確認ください。**

⚠ 洗剤等ご使用時の注意

- ご使用前に必ずラベルに記載された注意をお読みください。
- 洗剤使用中・使用後は十分な換気を行なってください。
- 塩素ガスが発生するため、塩素系と酸性の洗剤を同時および前後に使用したり混ぜて使用するのはお避けください。
- 洗剤ご使用時はゴム手袋を着用してください。
- お手入れ後は洗剤分を完全に取り除いてください。

## 目 次


基本の掃除用具 …… P.03
洗剤の種類と特徴 …… P.04
ワークトップ(調理台天板) …… P.05
シンク …… P.06
排水口 …… P.07
水栓金具 …… P.08
コンロ …… P.09
IHクッキングヒーター …… P.10
レンジフード …… P.11
食器洗い乾燥機 …… P.12
キッチン収納 …… P.13

# 揃えておきたい基本の掃除用具

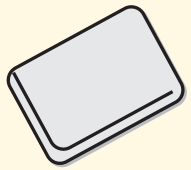
効率の良いお手入れのために揃えておきたい掃除用具です。目的に合わせて上手に使い分けましょう。

## ゴム手袋

洗剤による手荒れやケガを防ぐことができます。

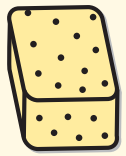
## 軍 手

ケガを防ぐほか、軍手自体がぞうきん代わりになります。



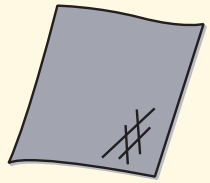
## タオル・ぞうきん

古いタオルは使いやすいサイズに切り分けましょう。



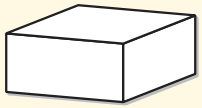
## スポンジ

食器用・レンジ用等に分けて清潔に使いましょう。



## サンドペーパー（耐水性）

人工大理石や樹脂のシミをこすり取ります。

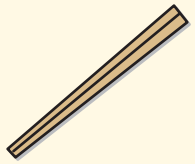


## メラミンフォーム

水だけで汚れを落とせる洗剤不要のスポンジです。

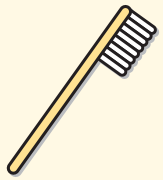
## 霧吹き

薄めた洗剤液を入れて汚れに吹きかけて使います。



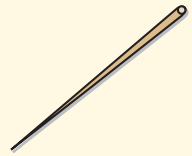
## 割り箸

手が届きにくい細かい部分の汚れを落としに使います。



## 歯ブラシ

布で磨きにくい部分やこびりついた汚れ落としに使います。



## 竹 串

バーナーの目詰まりをかき出して取り除きます。

# 洗剤の種類と特徴

## 中性洗剤

### 台所用洗剤

食器・調理器具の油汚れや、ワークトップ等キッチン内のほとんどの汚れに対応できます。

## アルカリ性洗剤

### 換気扇・ガスレンジ用洗剤

中性洗剤でも落ちないガンコな汚れを分解・洗浄します。

### 塩素系漂白剤

漂白・除菌・洗浄を同時に行ないます。

## 弱アルカリ性洗剤

### 液体クリームクレンザー

研磨剤でしつこい汚れを落とします。

### つけ置き用の換気扇ガスレンジ用洗剤

つけ置きで油汚れを浮かせて取ります。

### ガラスクリーナー

ほこりや手アカ、たばこのヤニ汚れを落とします。

## ◐知ってて便利なエコ・アイデア

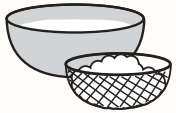
不要なモノも捨てる前にひと働き。知っていると役に立つプチ・アイデアを集めました。

### 柑橘類の皮

ステンレスのシンクはレモンなど柑橘類の皮で拭きましょう。皮に含まれた油分がツヤ出し効果を発揮します。

### 米のとぎ汁

洗い桶に取って食器洗いに使うと油汚れが落ちやすくなります。フローリング床の水拭きに使うとツヤが出ます。

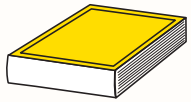


### お茶のだしがら

煮魚のニオイが付いた鍋にお茶がらと水を入れて10分程煮るとニオイが薄まります。電子レンジの庫内のニオイも古い日本茶大さじ1杯程度を1～2分加熱すればOKです。

### 古い電話帳

フライパンや皿に付いた油汚れは破りとった電話帳で拭きとってから洗いましょう。スポンジの汚れも少なく洗剤も少量で済みます。



### レモンのしぼりカス

しぼりカスに塩を付けてガラス製品を磨くとピカピカになります。また、ふきんと一緒に煮立てると殺菌・漂白効果があります。

## ◐あると便利なこんなモノ

### 古新聞紙

ぬらして窓や鏡を拭くと汚れが取れてツヤが出ます。

### 古Tシャツ

鍋・皿の油汚れを拭き取ったりぞうきんがわりに使えます。

### ラバーカップ

排水パイプのゴミ詰まりを解消します。

### 古ストッキング

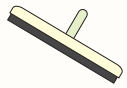
静電気がほこりを吸い寄せるので拭き掃除に便利です。

### 工具類

ドライバーやキリ等を常備しておくと補修や修理に便利です。

### スキージー

窓ガラスの水滴を取ってカビを防ぎます。



# ワークトップ
## 調理台天板

ワークトップは汚れを残さないのが原則。また、モノを置き過ぎると掃除がしにくくなるので「常にスッキリ」を心がけましょう。

布で水拭きした後、から拭きで仕上げます。使用中も調味料や食材などが付いたらすぐに拭き取りましょう。

週に1回

## 水アカ・サビ・カビの素材別お手入れ方法

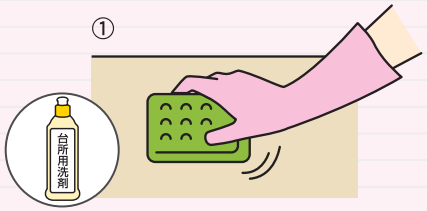
### ステンレス

① スポンジに台所用洗剤を付けてこすり洗いします。
② ぬるま湯で湿らせた布で洗剤分を拭き取り、から拭きで仕上げます。

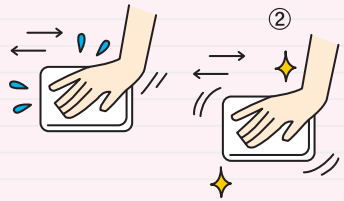
○傷をつけないようスポンジや布を使いましょう。

### 人造大理石

① 柔らかい布かスポンジに台所用洗剤を付けてやさしくこすり洗いします。
② ぬるま湯で湿らせた布で洗剤分を拭き取り、から拭きで仕上げます。




○ステンレスと基本は同じ。こまめにお手入れしましょう。



### ステンレスお手入れ時の注意

**調味料の塩分はサビのもと**
塩やしょうゆなどに含まれる塩分はサビの原因になります。こぼしたらすぐに拭きましょう。

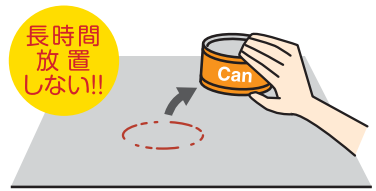
**磨く時は研磨目に平行に**
表面に研磨目（磨き方向）がある場合、磨く時は研磨目に平行に、均等の力を加えるようにしましょう。研磨目に逆らったり部分的に強くこすると汚れが落ちにくく研磨目も崩れてしまいます。

**クレンザーやたわしは×**
粒子の粗いクレンザー、金属たわし、ナイロンたわしは表面が傷つくので避けましょう。金属たわしの鉄粉はもらいサビの原因にもなります。

### 快適キッチンの豆知識

**「もらいサビ」は早めの対処がカギ**

包丁や缶など金属類をステンレスの上に長時間放置すると「もらいサビ」が発生します。もらいサビに気づいたら歯ブラシにクリームクレンザーを付けて軽くこすって落としましょう。



# シンク

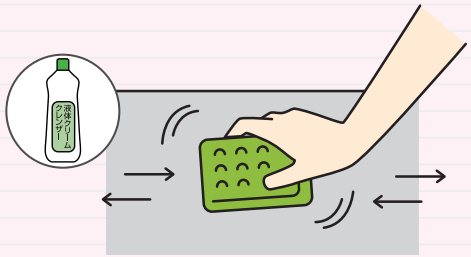
水アカやカビに悩まされがちなシンクからシンク周り。水滴を残さず、乾燥した状態をキープしましょう。

## 週に1回

### から拭き仕上げで気になる水アカを防止

① 黒ずみやサビ、水アカが気になる時は、スポンジに液体クリームクレンザーを付けてステンレスの研磨目に沿って軽くこすり洗いします。

② 洗剤分を水で流し、から拭きで仕上げます。濡れたままにしておくと表面のくもりの原因になるので水滴はしっかり拭き取りましょう。

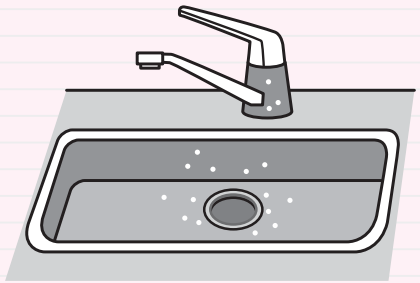


○スポンジに液体クリームクレンザーを付けて洗います。

○くもりの原因になるので水滴はしっかり拭きとりましょう。

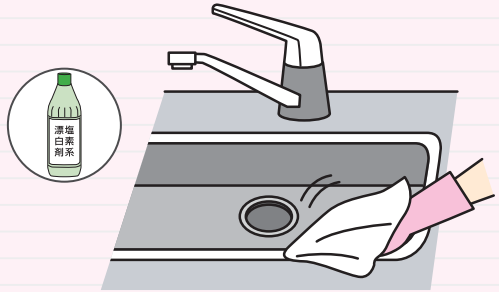
### ? 水アカとは…

シンクや水栓金具の水滴を放置しておくとできる白い点が水アカです。水アカとは水道水中の無機質が二酸化炭素や酸素と結びついてできた固形物に水がかかり、水に溶けにくい炭酸カルシウムとケイ酸が残ったもの。水アカに気付いたらすぐに洗い落としてこびりつくのを防ぎましょう。


○水アカに気付いたらすぐに洗い落としましょう。

### ! コーキングが黒ずんできたら…

カウンターとシンクや壁の継ぎ目のコーキング材はカビが生えると黒ずんできます。布に漂白剤を含ませて黒ずんだ部分に塗り、しばらく置いてから水で洗い流しましょう。



○布に漂白剤を含ませて黒ずんだ所にしみ込ませます。

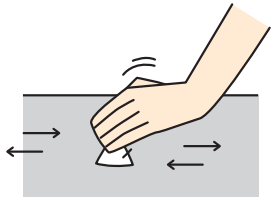
食器洗い後に台所用洗剤をつけたスポンジで洗います。洗剤分を水で流し、から拭きで水滴を完全に取り去りましょう。

### 快適キッチンの豆知識

**野菜クズを捨てる前に…**

大根の切れ端にクレンザーを付けてシンクをこすり洗いすると汚れが取れてきれいになります。クレンザーの粒子が大根の切り口に沈むため、力を入れてもステンレスが傷つきにくいのも利点です。

○大根の切れ端にクレンザーをつけます。


○こすり洗いをすると汚れが取れてきれいになります。

# 排水口

排水口のゴミ受けや排水管の汚れはイヤなニオイの原因になり、水流にも影響するので定期的なお手入れが欠かせません。

ゴミ受けのゴミをきれいに取り除き、台所用洗剤で洗います。油を多く使った日は特に入念に行いましょう。

## 週に1回

### イヤなぬめりは歯ブラシでこすり落とす

**本体**

① スポンジに台所用洗剤を付けてゴミ受けをこすり洗いし、ぬめりを落とします。
② 網目部分はガーゼなどを巻きつけた割り箸でこすり、洗剤分を水で洗い流します。
③ 防臭キャップを抜き、表裏とも歯ブラシなどでこすります。
④ 排水口の内側も歯ブラシなどを使ってぬめりを落とします。

○ガーゼなどをつけた割り箸で洗います。

○内側も歯ブラシなどでこすります。

## 半年に1回

### 排水管汚れは専用洗剤で夜のうちに解決

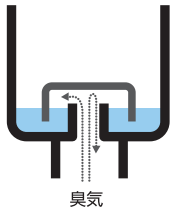
排水管にたまった汚れには油汚れ用弱アルカリ性洗剤（粉末）を使います。夜、排水口に振り入れてお湯を注いでおけば朝には悪臭が消えてすっきりします。

○数時間でニオイも薄まりすっきりします。

**快適キッチンの豆知識**

**排水管の「トラップ」とは?**

排水管の一部に水をためて、下水の悪臭の逆流や虫が入るのを防ぐ役目をするものです。




**排水口の注意点**

**熱湯と油は流さない**

排水トラップが傷むので熱湯は直接排水口に流さないでください。また、油類を流すと水の流れが悪くなるだけでなく環境破壊にもつながるので温度に関係なく流さないでください。

**ぬめり取り剤に気をつけて**

市販の塩素系ぬめり取り剤は使用しないでください。塩素ガスを発生させてシンクや周辺のステンレスがサビたり穴があく場合があります。

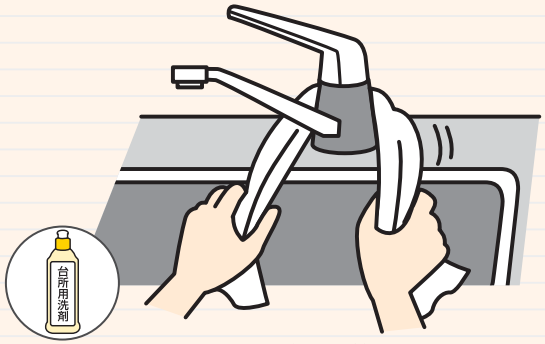
# 水栓金具

手入れの行き届いた水栓金具はシンク全体をキレイに見せてくれます。水アカが付きやすい部分なので日頃からのお手入れが肝心です。

月に1回

## スポンジ・歯ブラシでピカピカ水栓金具

① 本体部分は台所用洗剤を付けたスポンジで洗い、汚れやすい付け根や凹凸部分は歯磨き粉を付けた歯ブラシで磨きます。
② 水アカが付いた部分は柔らかい布でから拭きします。それでも汚れが落ちなければ歯磨き粉かカーワックスを付けた歯ブラシでやさしく磨きましょう。
③ よく水洗いして洗剤分を流し、から拭きで仕上げます。



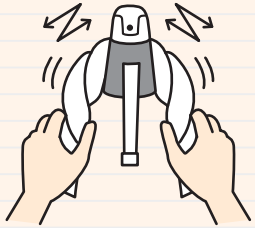
○柔らかい布でから拭きします。

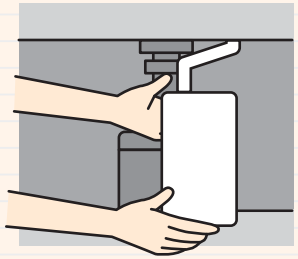
### シャワー水栓

① シャワーホースは台所用洗剤を付けたスポンジで包むようにして洗います。ジョイント部分や細かい部分には歯ブラシを使います。
② シンク下の水受けトレーをチェックし、水がたまっていたら捨てましょう。
③ 全体をよく水洗いし、から拭きで仕上げます。

○シャワーホースは包み込むように洗います。

○細かい部分は歯ブラシを使います。

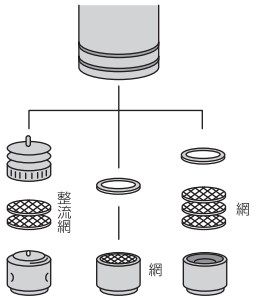

○付け根や凸凹部分は念入りに。


○水受けトレーの水は捨てましょう。

### 快適キッチンの豆知識

**水の出が悪い時は…**

水栓先端の水はね防止キャップには水道水中の不純物を取り除くフィルターが入っています。水の出が悪い時はフィルターにごみが詰まっている場合があります。キャップを左に回して外し、キャップ内の整流網を取り出し歯ブラシなどでこすってごみを除きましょう。




### メッキ部分お手入れ時の注意

水栓金具の金属部分のメッキは、クレンザーなどの粒子の粗い洗剤やナイロンたわしを使うと傷ついたり変質することがあります。カーワックスを付けた布で磨くのが一番ですが、ハンドルなどの樹脂製部分にワックスが付くと光沢を失うおそれがあるので注意しましょう。

使い終わったら水を流し、から拭きで水気を取ります。付け根部分は布を巻きつけるようにして、隅々までキレイに磨きましょう。

# コンロ

コンロ周りの油汚れは放っておくとガンコなこげつき汚れに変化してしまいます。「温かいうちに拭きとる」原則をしっかり守りましょう。

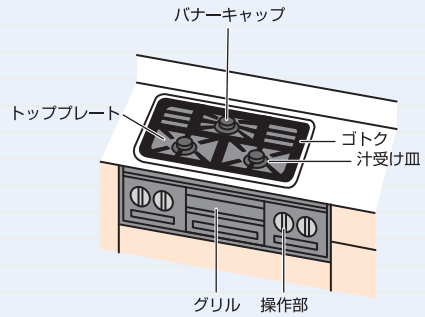
## 週に1回

### 煮こぼれや油はねの始末は固まる前に

#### トッププレート

① 調理後、温かいうちに台所用洗剤を付けた柔らかいスポンジで磨きます。
② 水拭きで洗剤分を除き、から拭きで仕上げます。

○汚れは温かいうちに取りましょう。




## 月に1回

### つけ置き・湿布法で油汚れもすっきり

#### ゴトク・汁受け皿

① シンクにポリ袋を敷くか止水フタをして35～40℃のお湯をため、台所用洗剤を溶かした中に5～10分つけ置きします。
② 汚れがゆるんだら液体クリームクレンザーを付けた歯ブラシでこすり洗いし、水洗いの後で水気を拭き取ります。

○液体クリームクレンザーを付けた歯ブラシでこすり洗いをします。

#### しつこい汚れには

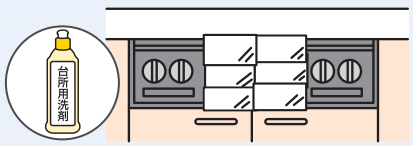
**取り外せる部分**

① 35～40℃のお湯に台所用洗剤を溶かして20～30分つけ置きし、木べらなどでこびりつきをそぎ落とします。
② クリームクレンザーを付けたスポンジや歯ブラシで軽く磨きます。汚れがひどければアルカリ洗剤（換気扇・ガスレンジ用洗剤）を使うか数回に分けて磨きましょう。

○木べらなどでこそげ落とします。

**取り外せない部分**

① 台所用洗剤を含ませたキッチンペーパーを湿布のように貼りつけて10分ほど置きます。
② 浮いてきた油汚れを拭き取り、液体クリームクレンザーを付けたスポンジで軽く磨きます。
③ 汚れがひどければつけ置き用の弱アルカリ性洗剤を使うか数回に分けて磨きましょう。



○洗剤を含ませたキッチンペーパーを貼りつけます。

○浮いてきた油汚れを拭き取ります。

**ガスバーナーの目づまりには**

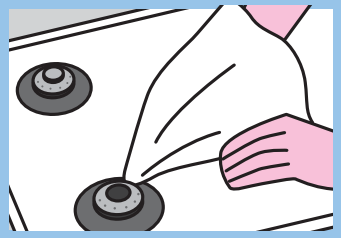
ワイヤーブラシで落ちない場合は液体クリームクレンザーで洗い、水洗いの後しっかり拭き取りましょう。バーナーの穴は竹ぐしなどでかき出しましょう。

**フッ素コーティングされている場合**

液体クリームクレンザーや固いスポンジはコーティングのはがれの原因になります。台所用洗剤を付けた柔らかいスポンジで磨きましょう。

使った後は…

**ゴトク・汁受け皿・トッププレート**
**バーナーキャップ**



汚れは調理後のまだ温かいうちに拭きとります。トッププレートの凹凸部分は箸を湯で湿らせた布で包み、先端でこすります。サビ防止のため水気は完全に拭き取りましょう。

**グリル**

調理後、グリル皿や焼き網がまだ温かいうちにスポンジでこすり洗いし、お湯で流します。

# IHクッキングヒーター

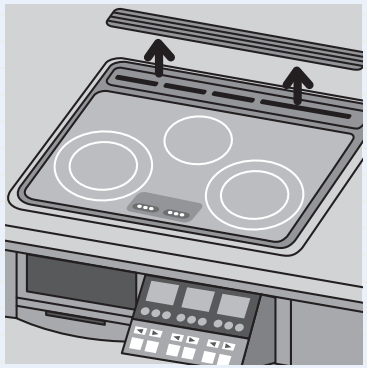
お手入れの基本はコンロと同じ。使用後すぐに汚れを拭き取りましょう。お手入れ前に必ず電源スイッチを切り、冷えてから行いましょう。

## 2～3週に1回

### 水洗いと拭き掃除はこまめに

#### 吸･排気パネル

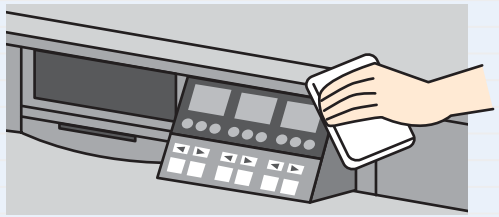
こまめに取り外して水洗いしましょう。目づまりしたまま使うと、吸･排気パネルの目づまり検知機能で加熱が停止することがあります。
※たわし、クレンザー類は表面を傷つけるので使用を避けましょう。



○目づまりしていないか時々取り外してチェックしましょう。

#### 操作部

乾いた柔らかい布で拭きましょう。
※ベンジン･シンナーは表面を傷つけるので使用を避けましょう。



○傷をつけないようやさしく拭くのがポイントです。

軽い汚れは水拭きで、油汚れは台所用洗剤を含ませた布で拭きます。落ちにくい汚れには直接液体クリームクレンザーをかけ、丸めたアルミ箔でこすります。

## 快適キッチンの豆知識

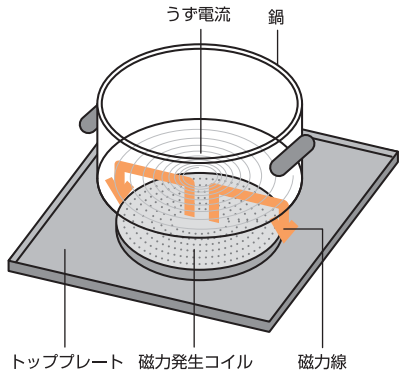
### IHクッキングヒーターのしくみ

「IH」とは火を使わない電磁誘導加熱のことです。磁力線の働きで、鍋自体をヒーターのように発熱させます。トッププレート下の磁力発生コイルに電気が流れると磁力線が発生し、磁力線が鍋を通るときにうず電流が発生します。このうず電流が鍋の電気抵抗によって熱に変わり、鍋が熱くなるのです。

### IHクッキングヒーターのメリット

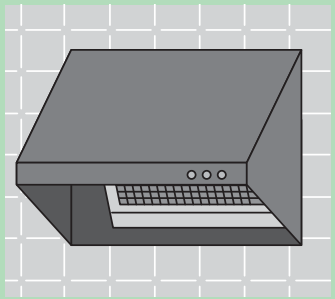
**立ち上がりが早い**
高火力で鍋自体が発熱するため、予熱時間が短くすみます。

**熱効率がよい**
鍋自体が発熱するためエネルギーを効率よく伝えられます。



# レンジフード

換気扇周りの汚れは時間が経つとホコリと油に調理の熱が加わって落ちにくくなり、換気機能の低下も招きます。定期的にお手入れしましょう。



お手入れが大変そうな換気扇周りもコツがわかれば意外に簡単。一度にまとめてやろうとせず「定期的に、少しずつ」を心がけましょう。

## 週に1回

### フードの油汚れは湿布法で浮かして取る

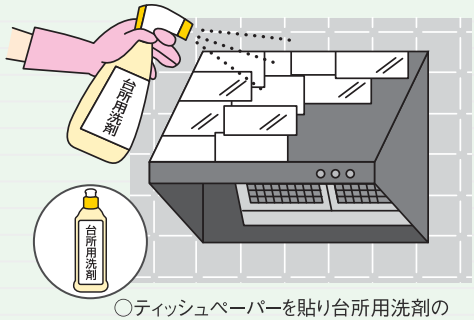
#### 本体

フード本体はぬるま湯にひたして軽く絞った布で拭きます。

**汚れが気になる時は**

① 台所用洗剤のうすめ液をスプレーしたティッシュペーパーを貼り、15～30分後にペーパーごと拭き取ります。

② 洗剤分が取れるまで湯につけた布でよく拭き、から拭きで仕上げます。




○ティッシュペーパーを貼り台所用洗剤のうすめ液をスプレー

## 1～6カ月に1回

### フィルターは薄めた洗剤液でつけ置き洗い

#### フィルター

① 取り外したフィルターにキッチンペーパーを巻き、台所用洗剤のうすめ液をスプレーします。汚れがひどい場合はビニールのゴミ袋にぬるま湯で薄めた台所用洗剤を入れ、その中にフィルターを30～40分つけ置きします。

② スポンジや歯ブラシで洗います。

③ 洗剤分を流して水分を拭き取り、乾かしてから取り付けます。

○フィルターにキッチンペーパーを巻く

○フィルターをつけ置きする

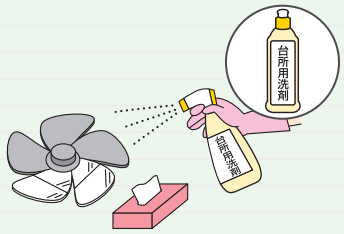
## 3～6カ月に1回

### 換気扇周りは湿布法・つけ置きで徹底的に

#### 換気扇

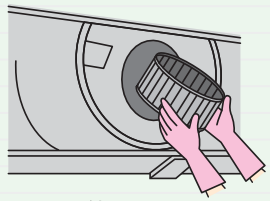
① 取り外した換気扇をティッシュペーパーで包むようにし、台所用洗剤のうすめ液をスプレーします。15～30分置いたらティッシュペーパーで汚れを拭き取るようにしてはがします。細かい部分は液体クリームクレンザーを付けた歯ブラシなどでこすります。

② お湯にひたして軽く絞った布で洗剤分を完全に拭き取り、乾かしてから取り付けます。




○ティッシュペーパーで包むようにして洗剤をかけます。

○細かい部分はクレンザーを付けた歯ブラシなどでこすります。



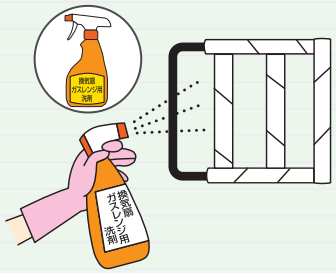
○洗剤分を拭き取り、乾かしてから取り付けます。

#### 本体の内側

① ぬるま湯で薄めた換気扇・ガスレンジ用洗剤をキッチンペーパーにスプレーして巻きつけます。10分置いたら拭き取ります。

② スポンジにぬるま湯で薄めた台所用洗剤を付けて仕上げ磨きをします。

③ 水拭き、から拭きで仕上げます。




○モーター部分に洗剤や水気を付けないよう注意しましょう。

○洗剤分は完全に除きましょう。

**レンジフードお手入れ時の注意**

○お手入れ前は必ずスイッチをOFFにし、コンセントのあるものは抜きましょう。

○故障の原因になるため、モーター部分には水や洗剤を絶対にかけないでください。

○アルミ部分やフッ素コーティングの部品、フード本体の塗装はアルカリ性や弱アルカリ性の洗剤が苦手です。布に含ませて拭く程度なら水拭きで仕上げれば大丈夫ですが、長時間のつけ置きは変色や塗装のはがれのもととなるので避けましょう。

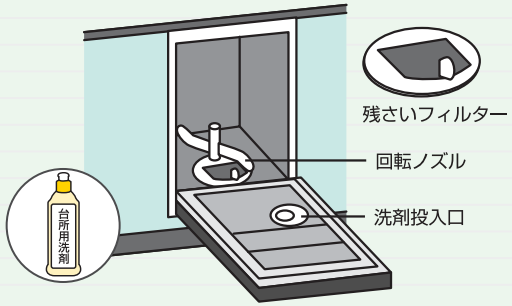
# 食器洗い乾燥機

便利な食器洗い乾燥機も、お手入れを怠るとニオイの発生源になってしまうことも。庫内はいつも清潔に保ちましょう。

## 月に1回

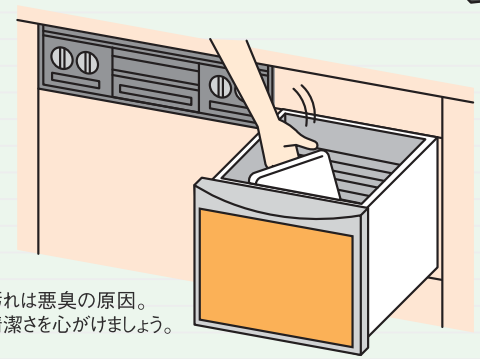
### 庫内・表面とも食べ物のカスと水アカに注意

① 庫内を空にして標準モードで運転します。
② 洗浄後、カゴとノズルを外して水洗いします。
③ 本体外側は水で薄めた台所用洗剤につけてよく絞った布で拭き、水拭き、から拭きで仕上げます。




### 庫内・ドアの内部

よく絞った柔らかい布で拭きましょう。ドア下端と庫内の手前側は汚れやすいので念入りにお手入れしてください。「予洗のみ」モードでの運転が多い場合は、ときどき専用洗剤を入れて庫内を空にし標準モードで運転すると清潔さが保てます。



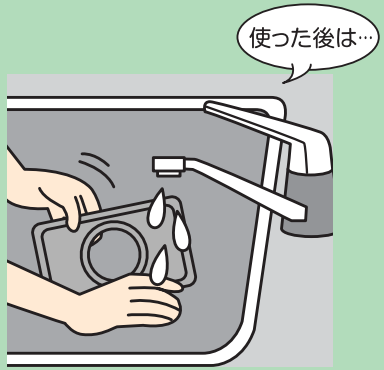
○汚れは悪臭の原因。
清潔さを心がけましょう。

### 本体表面

よく絞った柔らかい布で拭きましょう。

※シンナー、ベンジン、クレンザー、ワックス、殺虫剤などを使用しないでください。
※化学ぞうきんをご使用の際は、その注意書きに従ってください。

○よく絞った柔らかい布で拭きましょう。




残さいフィルターにたまったゴミを取り除き、フィルターを水洗いしましょう。庫内は食べ物のカスや水アカがたまりやすく、毎日のお手入れが必要です。

### 快適キッチンの豆知識

**ニオイ対策**

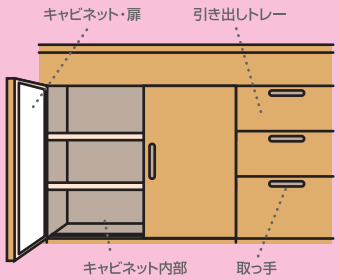
食べ物のカスはニオイの原因になるだけでなく残さいフィルターの目づまりを起こし、洗い上がりも悪くなります。残さいフィルターは毎日の水洗いに加えて月に1回は台所用洗剤を使ってブラシ等で洗いましょう。

### 食器洗い乾燥機お手入れ時の注意

運転終了直後は底部のヒーターが高熱になっておりやけどをするおそれがあります。残さいフィルターのお手入れは運転終了後30分以上経ってから行ってください。

# キッチン収納

キッチン収納は「70%収納」をきちんと守ればお掃除の時に中のモノを全部出す必要がなく、こまめなお掃除も苦になりません。



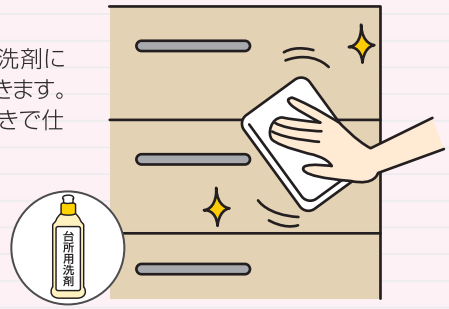

つい後回しになってしまうキッチン収納のお手入れですが、汚れをためてしまうと掃除も大がかりになってしまいます。定期的に行ないましょう。

月に1回

## 台所用洗剤を付けた布で隅までキレイに

### 表面・扉

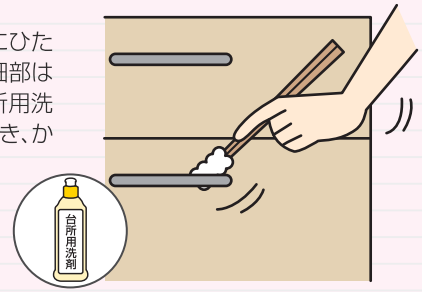
ぬるま湯で薄めた台所用洗剤にひたしてよく絞った布で拭きます。洗剤分を拭き取り、から拭きで仕上げます。




○汚れに気づいたら早めに拭きましょう。

### 取手

ぬるま湯で薄めた台所用洗剤にひたしてよく絞った布で拭きます。細部は割り箸などに布を巻きつけ、台所用洗剤を付けてこすりましょう。水拭き、から拭きで仕上げます。




○細部は布を付けた割り箸を使います。

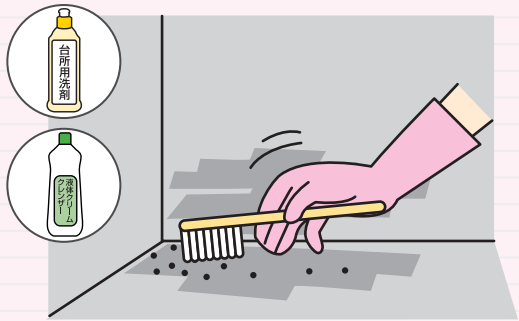
### 内部

#### 基本のお手入れ

カビ予防のためにも定期的に扉を開放して風を通しましょう。ぬるま湯にひたしてよく絞った布で拭き、から拭きで仕上げます。モノを過剰に詰め込まずに70%程度に抑えておくと風通しがよいだけでなく、お手入れもしやすくなります。

#### 汚れが気になる時は

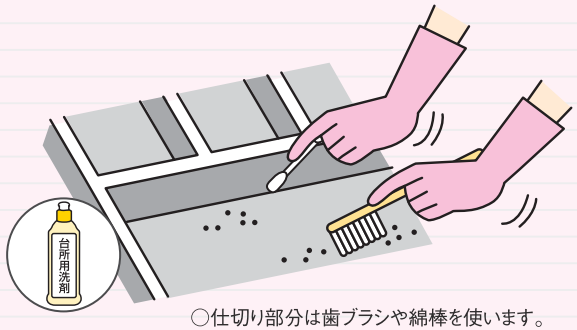
①収納物を全て取り出し、歯ブラシなどで隅々のゴミをかき出します。
②ぬるま湯で薄めた台所用洗剤にひたしてよく絞った布で拭きます。
③落ちにくい汚れには液体クリームクレンザーを使います。水拭きで洗剤分を落とし、から拭きで水気を取ります。




○隅々のゴミをかき出してから拭き掃除にかかりましょう。

### 引出しトレー

①収納物を全て取り出し、台所用洗剤を付けたスポンジで洗います。仕切り部分は歯ブラシや綿棒を使って隅々まで洗います。
②水洗いで洗剤分を落とし、から拭きで仕上げます。

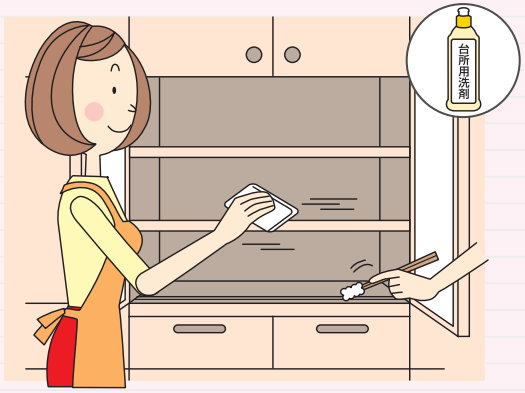



○仕切り部分は歯ブラシや綿棒を使います。

## 部分別お手入れ方法

### 食器棚

ホコリ·ニオイをためないよう月に1回は収納物を全て取り出して風を通しましょう。その際、棚内部はぬるま湯で薄めた台所用洗剤にひたしよく絞った布で拭き、水拭き·から拭きで仕上げます。レール部分はガーゼなどの薄い布を割り箸に巻きつけたもので拭きましょう。




○食器棚は月に1回を目安にお手入れしましょう。

### ガラス戸棚

キレイなガラスは清潔なキッチンを印象づけます。ガラス部分のくもりが気になる時はガラスクリーナーで磨きましょう。

### スライドバスケットほか

調味料や鍋底の汚れがこびりつかないよう、時々水拭きをしましょう。

## クリーンな収納環境を保つために

### 通気を良く

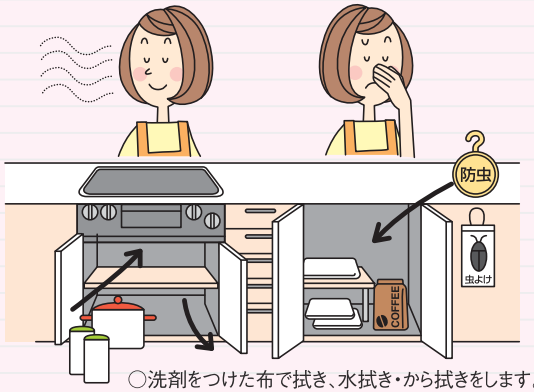
湿気や熱がこもりやすいキッチンは通気性をよくするよう心がけてください。時々は収納扉を開放して中の空気を動かすようにしましょう。また、水拭き後はしっかりから拭きするか乾くまで扉を開けておきましょう。

### ニオイ対策

消毒用エタノールや台所用漂白剤を含んだ、よく絞った布で拭きましょう。冷蔵庫用脱臭剤やコーヒー豆のかすを置くのも有効です。

### 収納には紙を敷いて

収納物は直接置かずに、カゴや空き箱、シートなどの上に入れるようにしましょう。カゴや空き箱の中にも紙を敷けばお手入れが簡単です。調味料のビン·ボトル類は底を拭いてから片付けるように習慣づけましょう。




○洗剤をつけた布で拭き、水拭き·から拭きをします。

○台所用漂白剤でニオイもすっきり。

○収納物は直接置かずに紙を敷いた上に置きましょう。

もっと素敵に　もっと楽しく

NAS ナスラック株式会社